



AZIENDA AGRICOLA
MONTECROCETTA

LE PONTARE

TIPO DI VINO

Pinot Bianco
Veneto IGT



GIACITURA E TIPO DI TERRENO

Pede collinare argillosa



VARIETA' DI UVA

Pinot Bianco in purezza



VINIFICAZIONE

Vendemmia selezionata, diraspatura e pressatura soffice con controllo della temperatura con l'acqua del pozzo. Affinamento fino alla primavera e successivo imbottigliamento.

COLLOCAZIONE

DEL VIGNETO

Loc Basignani
Gambellara
Provincia Vicenza
Regione Veneto



ALCOOL

12,5 % Vol



ZUCCHERI RESIDUI

5 gr/lit



ACIDITA'

5,7 gr/lit



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE



COLORE

Giallo paglierino
con riflessi verdognoli



ABBINAMENTI

Antipasti leggeri e
piatti a base di
pesce. Ottimo anche
in abbinamento a
formaggi misti freschi
o di media
stagionatura



PROFUMO

Aroma fruttato, di
mela, zenzero,
pera, melone
bianco. Note
floreali di rosa e di
gelsomino



TEMPERATURA DI SERVIZIO

8° - 10° C



TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

Tra i 15° e i 20° C lontano da fonti di
calore dirette e dal sole



SAPORE

Piacevole
freschezza e
sapidità.
Sapore secco con
fondo di mela
verde



FORMATI DISPONIBILI

0,75 lt
Scatole da 12 bottiglie